



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESTEN KANAPE EKMEĞİ

500 gram patates

1 adet bütün yumurta

40 gram tereyağı

biraz tuz

40 gram rende gravyer veya kaşar peyniri

1) Bir tencereye 500 gram patates ile üstlerini kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra, patatesleri iyice yumuşak bir hale gelinceye kadar haşlamalı, sonra sudan alarak kabuklarını soymalı ve pompres veya et makinasından iki defa geçirmelidir.

2) Makinadan geçirmiş olduğumuz bu püre halindeki patateslere 1 adet bütün yumurta, 40 gram tereyağı, 40 gram rende kaşer veya gravyer ile bir miktar da tuz ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmak suretile bunları hamur haline getirmelidir.

3) Bilahare elde edilen bu patates hamurunu bir sıkma torbasına koyarak içi iyice yağlanmış bir fırın tepsisine 8 ilâ 10 santim kutrunda helezonik yuvarlaklar sıkmalı, herbir helezonî şeklin yan ve üst kısımlarına da birer yuvarlak daha sıkamak suretile bu helezonî şekillerin kenarlarında divarimsi bir çerçeve vücuda getirmeli, sonra da bunları orta hararetteki fırına sürerek kanape patateslerin üstleri hafifçe kızarıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika pişirmelidir.